

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АЦ,АР)

02.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.25)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	16,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	5,42	42,90	нет
	Итого:		25,35	22,50	55,68	655,46	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	8,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	5,42	42,90	нет
	Итого:		29,41	29,02	94,23	775,53	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	226,77	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	5,42	42,90	нет
	Итого:		28,25	19,50	94,97	895,48	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,83	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	86,80	нет
	Итого:		41,38	28,67	116,58	884,96	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	68,00	461,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет
389/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,94	32,00	132,60	897,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

КА Федорова

М.В. Михайлова



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
И.А. Сбитнева
2023 г.

Меню (О,АР)
03.10.2023

Согласовано:
Директор ИБ/А/У №38-2
В.Л. Ломова
2023 г.

№ блюда по Общедо-сто-рому	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал/100г	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
162/2007	Сыр	20	4,84	5,00		72,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
302/2019	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,09	2,34	12,80	99,85	варка
338/2019	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Печенье Хлеб пшеничный	50 30	3,80 3,27	0,00 0,33	33,00 14,40	230,00 78,50	нет
	Итого:		33,20	30,69	104,83	794,88	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
162/2007	Сыр	30	6,95	8,85		108,00	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,02	варка
302/2019	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	2,34	12,80	99,05	варка
338/2019	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Печенье Хлеб пшеничный	100 2/20	7,00 3,80	18,00 0,40	66,00 19,32	461,00 94,00	нет
	Итого:		30,30	44,06	140,73	1 085,07	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,85	5,16	9,87	72,18	варка
82/2019	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Сметана к первому блюду Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10 10	0,25 1,87	1,00 1,61	5,45	11,90 22,00	жигнование
268/2018	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,61	16,85	12,83	265,20	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,48	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
346/2018	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	45 20	3,56 1,43	0,45 0,32	21,74 8,42	105,75 42,80	нет
	Итого:		28,68	34,84	106,59	862,98	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	6,58	9,29	120,22	варка
82/2019	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Сметана к первому блюду Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10 10	0,25 1,87	1,00 1,61	5,45	11,90 22,00	жигнование
308/2018	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	18,50	22,30	14,32	328,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
346/2018	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	2/30 2/20	4,74 2,86	0,07 0,83	29,08 16,63	141,00 65,80	нет
	Итого:		34,68	44,80	129,85	1 072,47	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
478 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,43	12,80	60,76	384,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00	жигнование
	Итого:		14,23	17,80	70,56	501,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
478 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,68	выпекание
844/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	128,00	жигнование
	Итого:		16,74	23,92	103,80	706,18	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

В.В. Сергеевская
К.А. Федорова
М.В. Михайлов

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)

04.10.2023

26 09 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенный тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
336/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		35,44	30,80	83,74	750,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	42,18	30,66	66,21	721,50	запекание
336/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		45,57	38,37	96,40	962,50	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	48,74	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,26	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочные
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/828/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	150	29,60	21,90	4,20	281,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
ТН 489/200 6	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	45	3,68	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,47	37,74	122,16	1 636,68	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,66	4,18	8,28	77,90	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,26	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочные
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/828/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
ТН 409/200 6	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,58	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		36,48	48,64	141,13	1 231,40	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,84	9,76	60,79	381,84	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	385,78	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,85	11,50	87,09	503,78	

Приятного аппетита!

Исполнитель-менюлет:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

К.А. Белодорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)
05.10.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор ИСО/ОД №38-2

В.Л. Ломова

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются		Основно й тепловой
					Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,27	17,85	63,31	672,45	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	16,98	256,90	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,51	19,42	64,19	671,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
58/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
258/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,60	тушение
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,91	4,61	26,44	168,46	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		46,85	31,23	66,99	613,59	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
58/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
258/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	4,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
	Итого:		63,94	46,41	129,23	1183,12	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печенье с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,08	2,28	47,20	226,20	выпекание
*	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,08	2,28	69,60	316,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
404/470/015	Пирожки печенье с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
*	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инициал-подпись:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорожников

К.А. Федорев

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР, АЦ)
06.10.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор ИБО(А)У №38-2
В.Л. Ломова

06.10.2023 г.

№ блюда по порядку рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД на территории	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	180	0,12	2,43	10,50	96,56	выпекание
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	26,86	116,07	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,39	8,74	71,78	368,15	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпекание
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	26,86	116,07	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,53	64,35	нет
	Итого:		9,43	12,65	75,99	482,78	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2018	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,96	7,90	89,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,48	11,90	запекание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
382 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,80	14,50	144,00	варка
342/2018	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,66	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	108,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,41	16,48	80,27	580,81	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2018	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,96	7,90	89,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,48	11,90	запекание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
382 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,26	3,26	18,12	180,00	варка
342/2018	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,66	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,43	21,68	102,46	745,00	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/20073 12/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	5,49	33,01	210,07	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	6,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,71	11,49	42,61	317,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/408/12 015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	6,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
 Начальник отдела
 общепита и питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР,АЦ)
 16.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор ИМОДУ №38-2

В.Л. Ломоно

16.10.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод- ы	Энерг. ценност- ь, ккал	Основно- й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	1,633	9,81	223,30	запекание		
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение		
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	108,45	варка		
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2018	Яблоки свежие	100	0,20	0,20	5,65	23,50	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		22,88	25,84	76,85	626,05			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,75	1,615	8,46	248,11	запекание		
Ф	Масло сливочное	10	0,05	5,25	0,05	74,80	кипячение		
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	8,81	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2018	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	23,50	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		26,71	32,75	86,86	745,45			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	38,24	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное)	250	5,49	5,27	16,63	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,99		16,80	варка		
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	24,80	13,08	8,73	259,15	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	5,60	6,09	38,04	243,75	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		40,47	29,04	112,91	806,89			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное)	250	5,49	5,27	16,63	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,99		16,80	варка		
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	18,21	10,19	302,34	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,53	16,83	85,80	нет		
	Итого:		55,42	34,42	140,34	1103,14			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	86,00	461,00	нет		
396/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
Ф	Печенье	150	11,4	27	99	591,5	нет		
396/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		17,94	32,00	132,60	797,50			

Приятного аппетита!

Инспектор-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР)
17.10.2023

"16" 10 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

"16" 10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
ГОСТ 31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Итого:		21,60	29,69	99,95	760,65	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
ГОСТ 31805-	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:		60,94	48,53	158,69	1 331,98	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	29,94	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
166/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,41	30,32	84,16	770,70	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
166/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,71	37,24	106,72	946,25	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, хурма, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,22	17,50	72,36	501,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, хурма, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		18,42	22,16	103,48	680,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий технолог _____

Заведующий производством: _____

Сорокикова В.В.

Иващенко Е.С.

М.В. Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

СТОЛОВАЯ ШП №38-2

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АР)

18.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основн ой тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	выпекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	6,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		35,44	30,80	83,74	768,98	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	43,16	30,56	60,21	721,50	выпекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	6,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		46,55	38,27	104,40	982,50	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огульцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,06	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		26,33	26,44	120,38	893,34	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огульцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,43	31,82	163,03	1111,53	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,64	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,90	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,84	9,76	60,79	381,64	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,90	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,85	11,50	87,09	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Е.С. Иващенко

М.В. Михайлова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Сбитнева

Меню (О,АЦ)
19.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л.Ломова

"18" 10 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАП не используются	
								Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	30,44	137,25	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вассовой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		16,40	20,11	81,60	583,86			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,88	229,30	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,08	5,76	24,53	164,70	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вассовой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		22,18	19,36	93,05	637,90			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
87/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	капачение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка		
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,10	4,34	304,50	тушение		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		37,48	41,25	91,76	853,36			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
87/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	капачение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка		
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	300	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,87	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,61	18,83	85,80	нет		
	Итого:		49,00	55,09	117,06	1165,74			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
406/2007/ 468/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	160	6,19	4,16	45,48	244,70	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		7,19	4,16	67,88	334,70			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
406/2007/ 468/2003	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	276	9,26	6,23	65,23	354,89	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		10,26	6,23	87,63	444,89			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В.Сорокикова

Е.С.Иванченко

М.В.Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР, АЦ)

20.10.2023

"12" 10 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У №38-2

В.Л. Ломова

"19" 10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	180	0,12	2,43	18,50	86,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1084/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	26,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,86	10,35	66,14	364,15	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		109,00	нет
	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1084/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	26,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		10,9	14,26	70,35	446,79	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,36	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	25,01	20,56	27,89	391,50	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,33	27,31	166,96	815,00	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,36	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,93	85,80	нет
	Итого:		47,07	34,36	136,26	1 039,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/461	Пирожки печеные с капустой (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,00	3,80	27,70	163,22	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,90	8,80	37,30	270,22	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/461	Пирожки печеные с капустой (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	4,39	4,63	29,62	177,67	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,90	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,19	9,63	39,22	284,67	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинов

Е.С. Иващенко

М.В. Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АЦ)
23.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

"20" 10 2023 г.

"18" 10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2015	Котлеты рубл. из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,99	30,97	87,50	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2015	Котлеты рубл. из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,62	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,31	35,05	94,44	800,35	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
305/2007	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,45	20,28	141,89	876,94	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
305/2007	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,19	25,55	169,81	1 074,56	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,4	27	99	691,5	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,94	32	132,6	897,5	

Приятного аппетита!

Ведущий технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Н.А. Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)
24.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

"23" 10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	2/10	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
847/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,12	24,68	75,86	599,48	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,60	36,88	65,33	656,14	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
44/528/199	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,30	39,24	108,15	960,95	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
44/528/199	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		51,03	50,06	135,23	1 213,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
06/467/201	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		12,42	10,39	50,84	348,60	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/467/201	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		13,62	13,44	60,32	418,50	

Приятного аппетита!

Ведущий технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Н.В. Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация) БТ-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)
25.10.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

Ирина В. П. Кошова
"24" 10 2023 г.

"18" 10 2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		33,28	28,25	85,39	733,76	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	69,06	698,10	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		44,51	35,75	107,25	939,10	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021 Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,37	34,62	118,72	933,31	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021 Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,49	43,88	140,98	1 146,96	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/461	Пирожки печеные с капустой (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,00	3,60	27,70	163,22	выпекание
И 409/200	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		6,00	3,60	59,46	333,22	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/4061/20	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
И 409/200	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		8,50	5,40	73,31	414,83	

Приятного аппетита!

Ведущий технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

Ирина В. П. Кошова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР, АЦ)
26.10.2023

Согласовано:
Директор МБОУ

"25" 10 2023 г.

"18" 10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	180	2,16	4,95	16,65	119,98	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,43	11,26	68,93	411,55	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	230	2,16	5,75	16,65	127,17	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,47	15,17	73,14	476,19	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду (сметана)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,24	27,86	106,10	815,82	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду (сметана)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,84	34,26	132,49	1 013,94	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		9,78	8,68	55,20	343,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/470/201	Пирожки печеные с яблоками (порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,77	9,82	78,80	455,80	

Приятного аппетита!

Ведущий технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

М.В. Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

ОМ-СМ-38-2
(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АЦ)
27.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ *138-2*

" 15 " 10 2023 г.

" 26 " 10 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,40	20,11	81,50	583,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,18	19,36	93,05	637,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,09	42,75	104,26	968,26	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,40	31,76	5,12	423,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,58	57,21	131,84	1 257,70	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье						
389/2015	Сок в ассортименте	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
			8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье						
389/2015	Сок в ассортименте	150	11,4	27	99	691,5	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
			12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Ведущий технолог: _____

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитрава

Меню (О)
08.10.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

"06" 10 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО в БД не используется	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
298/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	18,35	335,00	запекание		
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,58	4,77	39,30	214,50	варка		
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		21,66	31,03	98,88	786,90			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
298/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	368,00	запекание		
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,46	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		25,80	36,96	113,46	886,30			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
17/2003	Салат Бурячок (картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	0,08	4,73	68,00	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
228/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	180	14,93	7,43	5,70	157,50	тушение		
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка		
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		31,85	29,48	106,89	736,35			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
17/2003	Салат Бурячок (картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	0,48	7,86	113,33	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
228/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	300	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение		
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,16	27,62	170,92	варка		
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31806-2016	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	29,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,68	0,63	15,83	85,80	нет		
	Итого:		38,74	27,73	131,31	839,80			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
0	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
388/2007	Йогурт фруктовый	200	0,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		14,14	23,00	99,60	667,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
0	Печенье	180	11,4	27	99	681,5	нет		
388/2007	Йогурт фруктовый	200	0,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		17,94	32,00	132,60	887,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

Е.С. Уващенко

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,А,Р)

10.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ №38-2

В.Л. Ломова

"09" 10 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
16/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	85,63	267,34	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	60,65	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,57	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,28	21,43	74,89	571,38	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	8,98	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, мясо растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	280	24,45	24,26	23,86	334,00	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	60,65	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,41	36,71	68,19	687,55	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, мясо растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,32	3,07	5,33	50,37	нет
38/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	350	1,83	8,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,60	10,98	8,73	259,16	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,80	8,09	56,64	240,75	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,65	97,06	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	48	3,66	0,46	21,74	195,78	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,47	31,28	112,46	818,77	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, мясо растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	3,12	8,89	80,96	нет
38/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	280	1,83	8,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	16,32	7,31	46,37	282,58	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,65	97,06	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	86,80	нет
	Итого:		51,05	37,41	140,86	1 123,44	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	108	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	6,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,46	329,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	2/75	5,82	5,96	88,24	444,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	6,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,72	10,96	97,84	551,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорочиковская

Е.С. Иващенко

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сибгалиева
2023 г.

Меню (О)
11.10.2023

Согласовано:
Директор МБОУ №38-2
В.Л. Ломова

10.10 2023 г.

ГМО в БЖ не содержится

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
12007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,96	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
177/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматный черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Итого:			32,78	28,46	87,09	737,76	

Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
12007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,96	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
177/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматный черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Итого:			33,38	28,85	97,09	843,76	

Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат Школьный (зеленый салат консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,87	5,08	4,07	65,52	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (овощи луццельный сушеный, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	5,49	5,27	15,53	148,25	варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	16	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	нет	30,82	20,80	25,00	313,46	запекание
188/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	99	1,50	1,30	5,00	37,90	варка
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
389/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	21,74	105,78	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	19,80	85,90	нет
Итого:			49,30	37,79	128,59	873,63	

Обед для 5-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат Школьный (зеленый салат консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,46	6,78	100,62	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (овощи луццельный сушеный, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	5,49	5,27	15,53	148,25	варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	16	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	нет	30,82	20,80	27,78	283,84	запекание
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
389/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (лимонная кислота, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/38	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/38	3,55	0,72	23,94	120,20	нет
Итого:			58,40	44,89	191,69	1163,28	

Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	160	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого:			8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	180	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
Итого:			11,54	17,73	106,66	628,53	

Приятного аппетита!

Инициал-подпись:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

С.В. Огородникова
С.В. Огородникова

Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко

М.В. Михайлова
М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР, АЦ)

12.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ №38-2

В.Л. Ломова

№ 10 2023 г.

№ в меню или Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность к, ккал	Основно и тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	180	2,16	4,95	16,65	119,96	выпеченые
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,66	116,67	нет
•	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		8,43	11,26	66,83	411,65	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	230	2,16	5,75	16,65	127,17	выпеченые
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,66	116,67	нет
•	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,47	16,17	73,14	478,19	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
52/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	80	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,46	11,90	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,46	21,74	135,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		20,62	16,21	83,10	714,89	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
52/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,45	61,70	нет
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
•	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,46	11,90	исключение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)	275	24,75	14,76	21,31	315,93	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	275	4,74	0,57	28,98	141,95	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	275	2,88	0,83	16,83	89,80	нет
	Итого:		30,60	23,11	118,71	812,88	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/467/2 018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошковые)	180	6,30	3,64	40,92	222,09	выпеченые
388/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		12,10	10,04	48,92	340,09	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/467/2 018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошковые)	275	7,50	6,69	50,40	291,00	выпеченые
388/2007	Кефир	200	6,30	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		13,80	13,09	58,40	409,00	

Приятного аппетита!

Исполнитель технологии:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

Е.С. Исаева

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

10.10.2023 г.

Меню (О,АЦ)
13.10.2023

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ №38-2

В.Л.Ломова

10.10.2023 г.

№ блюда по общему меню	Наименование и краткая характеристика блюда	ГКО и БЖУ на 100 г продукта					Основной ингредиент
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
127/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (рыб. филе, растительное масло, сливочное, молоко, соль, специи)	100	2,69	16,13	10,25	217,30	мясо
312/2007	Пюре картофельное (картофель, сливочное масло, сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	30,44	157,25	овощи
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай зеленый)	200	1,54	1,63	9,36	58,00	овощи
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	300	1,43	0,32	9,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
127/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (рыб. филе, растительное масло, сливочное, молоко, соль, специи)	110	2,69	17,00	11,39	233,14	мясо
312/2007	Пюре картофельное (картофель, сливочное масло, сливочное, молоко, соль)	198	3,05	5,76	29,53	164,70	овощи
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай зеленый)	200	1,54	1,63	9,36	58,00	овощи
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,92	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	9,42	42,90	нет
	Итого:	328	13,83	23,81	72,74	678,86	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель, морковь, лук, капуста, растительное масло, специи)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	овощи
94/2007	Рассольник Ленинградский (картофель, капуста, лук, морковь, растительное масло, специи)	280	2,02	5,00	11,98	107,25	овощи
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молоко
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук, морковь, специи)	10	2,00	0,88		18,80	мясо
260/2007	Гуляш из говядины (говядина, лук, морковь, растительное масло, специи)	180	21,83	22,19	4,24	304,50	мясо
309/2019	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, растительное масло, специи)	180	5,51	4,31	26,44	188,45	мясо
385/2016	Кисель из кураги (ягоды, лимонная кислота, картофельный крахмал, сахар)	200	0,88	0,06	27,76	134,85	мясо
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	108,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	9,42	42,90	нет
	Итого:	383	40,82	40,82	105,80	667,26	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель, морковь, лук, капуста, растительное масло, специи)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	овощи
94/2007	Рассольник Ленинградский (картофель, капуста, лук, морковь, растительное масло, специи)	285	2,02	5,09	11,80	107,25	овощи
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молоко
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук, морковь, специи)	30	2,00	0,88		18,80	мясо
260/2007	Гуляш из говядины (говядина, лук, морковь, растительное масло, специи)	200	29,10	30,58	5,75	415,00	мясо
309/2019	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, растительное масло, специи)	180	4,61	3,61	21,73	202,14	мясо
385/2016	Кисель из кураги (ягоды, лимонная кислота, картофельный крахмал, сахар)	200	0,88	0,06	27,76	134,85	мясо
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	2/20	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,06	0,63	12,89	65,00	нет
	Итого:	497	54,26	54,26	136,80	1.236,64	
Полдник для 1-4 классов (62.47)							
406/479	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи, сахар, растительное масло, лимонная кислота, специи)	100	3,98	2,25	47,00	225,20	молоко
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягоды, лимонная кислота, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	овощи
	Итого:	300	4,38	2,45	65,10	298,25	
Полдник для 5-11 классов (62.47)							
406/479	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи, сахар, растительное масло, лимонная кислота, специи)	375	5,97	3,40	70,00	337,50	молоко
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (ягоды, лимонная кислота, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	овощи
	Итого:	575	6,37	3,60	88,10	410,55	

Приятного аппетита!

Инициал-подпись:

Подпись:

Заведующий производством:

В.В.Савицкая
Е.С.Иванцова
М.В.Михайлова